

АНАЛІЗ ВПЛИВУ ПОРОШКУ З ГАРБУЗА НА ПІНОСТІЙКІСТЬ ЯЄЧНО-ЦУКРОВОЇ СУМІШІ ДЛЯ БІСКВІТА

Денищик Р.В., гр. ТХКЗ-24м,

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Шидакова-Каменюка О.Г.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Вирішення проблеми збалансованості структури харчування населення України можливе завдяки включенню до рецептури найбільш вживаних харчових продуктів, зокрема борошняних кондитерських виробів, сировинних компонентів, що є носіями корисних речовин.

Джерелом корисних нутрієнтів (харчових волокон, калію, кальцію, магнію, заліза, вітамінів С, В₁, В₂, РР та каротину) є гарбуз – недорога сировина, широко розповсюджена в агрокомплексі України. У зв'язку з тим, що гарбуз є сезонною сировиною, рекомендовано його використання в технологіях борошняної продукції у вигляді порошку, що дозволяє зберегти наявні в гарбузі корисні речовини.

Розглянуто можливість використання порошку гарбуза в технології бісквіту основного. Відомо, що одним з важливих факторів, що впливають на якість випеченого бісквітного напівфабрикату є властивості яєчно-цукрової суміші. Тому вважали за доцільне вивчити вплив порошку гарбуза на піностійкість яєчно-цукрової суміші.

В дослідженнях використано зразки суміші з додаванням 5, 10, 15, 20% порошку гарбуза від маси сировини, що входить до її складу.

Встановлено, що внесення порошку гарбуза покращує піностійкість досліджуваних зразків. Найвищу здатність до збереження структури має зразок з 15% порошку. У разі додавання 20% добавки значення цього показника незначно погіршується, але залишається вищим, ніж у контролі.

Покращення піностійкості зразків з вмістом порошку гарбуза до 15% зумовлено поверхнево-активними властивостями пектинових речовин гарбуза. У разі дозування 20% добавки система занадто обтяжується часточками клітковини, які утворюють своєрідну суспензію у яєчно-цукровій суміші. За умов підвищення їх кількості вище певного значення часточки прагнуть випасти в осад, пухирці повітря зсідуються під їх вагою і маса зменшується в обсязі.

Таким чином, можна зробити висновки щодо позитивного впливу порошку гарбуза на властивості яєчно-цукрової суміші для приготування бісквітного напівфабрикату, що дозволить скоротити витрати яєць та цукру.